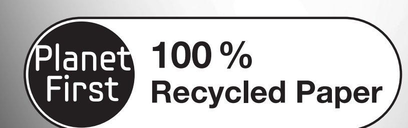




Einbaubackofen

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter.

www.samsung.com/register



Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

		
WARNUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweis**

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

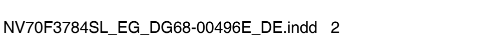
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)




Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

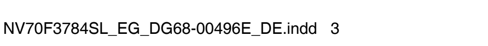
Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.




Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

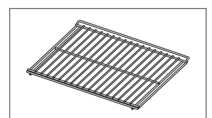
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.

Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.



Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.
Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
Passen Sie beim Garen auf, wenn Sie die Tür des Geräts öffnen. Heiße Luft und Dampf können schnell aus dem Gerät austreten.
Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.
Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.
Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.
Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.
Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.
 **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn Sie mit dem Garvorgang fertig sind.
 **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Gerät zubereiten.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

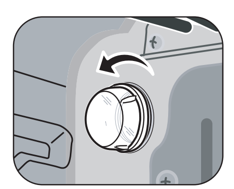
⚠ Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerbrechen.
- Glühlampen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.



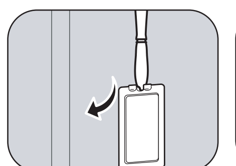


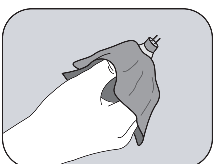

Hintere Lampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Lampe (Je nach Modell)





1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.

Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.



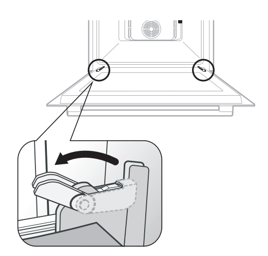


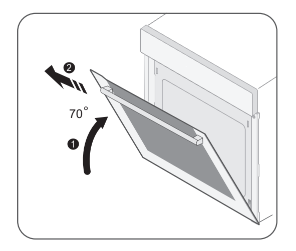
Reinigen der Gerätetürr

AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Backofentür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ **VORSICHT:** Die Backofentür ist schwer.





1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.



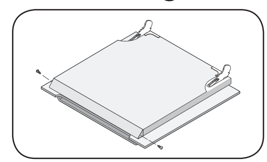
WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

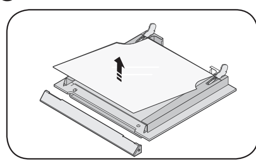


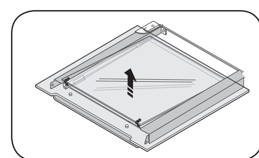


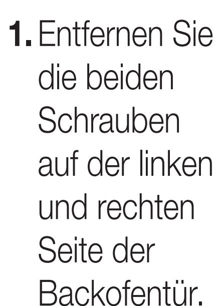
AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Backofentür verfügt über 2 bis 4 gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.









1. Entfernen Sie die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite der Backofentür.
2. Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Backofentür.
3. Heben Sie die Scheibe 2 an, und entfernen Sie die beiden Fixiergummis für das Glas oben an der Scheibe. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge. Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck nach unten weist.



Installation

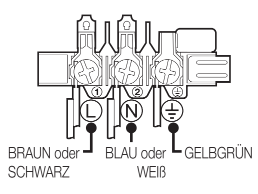


Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie das Gerät installieren.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Netzanschluss



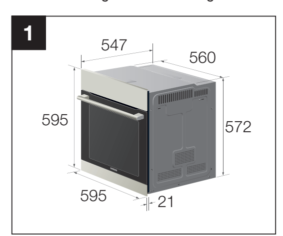
Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; 1,5-2,5 mm^2) muss ausreichend lang sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann, auch wenn dieses auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn das Gerät mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.



WARNUNG: Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

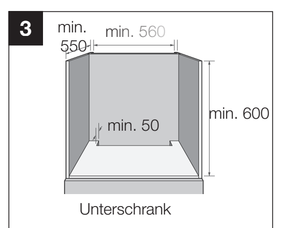
Einbau in einen Küchenschrank

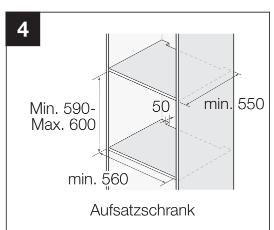
Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und die für das Gerät verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schranks aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

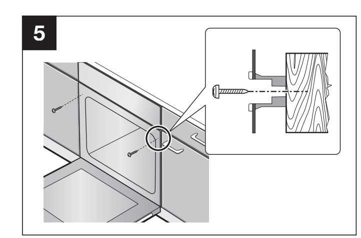




Am Boden des Küchenschranks muss sich an der Stellfläche des Geräts eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50mm eingehalten werden. Wenn das Gerät unter einem Kochfeld installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für das verwendete Kochfeld beachtet werden.







Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.



WARNUNG: Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird. Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.



Das Äußere des Geräts, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich. Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.





AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden. .




NV70F3784SL_EG_DG68-00496E_DE.indd 10 10/04/2013 08:31:52

Inhalt

BEDIENELEMENTE DES BACKOFENS 13

13 Bedienelemente des Backofens

ZUBEHÖR 13

13 Zubehör

TESTGERICHTE 15

15 Testgerichte

FUNKTIONEN 16

16 Funktionen

NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER 17

17 Nutzung ohne Garraumteiler

DOPPELGARRAUMBETRIEB (TWIN COOKING) 17

17 Doppelgarraumbetrieb (Twin Cooking)



ZUBEREITUNGSHINWEISE 18

18 Ober- und Unterhitze
20 Heissluft
21 Oberhitze mit Heissluft
22 Unterhitze mit Heissluft
23 Eco Grill
23 Großer Grill

EINSTELLUNGEN 24

24 Garzeit einstellen
25 Endzeit einstellen
25 Eingestellte Zeiten ändern
25 Temperatur ändern
26 Uhrzeit einstellen
26 Küchentimer verwenden
26 Küchentimer deaktivieren
26 Zeitanzeige
26 Tonsignal
27 Beleuchtung
27 Kindersicherung
27 Abschaltung

AUTOMATIKPROGRAMME 27

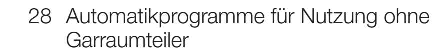
28 Automatikprogramme für Nutzung ohne Garraumteiler

REINIGUNG UND PFLEGE 30

30 Dampfreinigung (je nach Modell)
31 Schnelltrocknen
31 Katalytische Emailleoberfläche (je nach Modell)
31 Manuelle Reinigung

SEITENGITTER 32

32 Abnehmen der Seitengitter (je nach Modell)
33 Erstreinigung
33 Fehlerbehebung
34 Fehlercodes

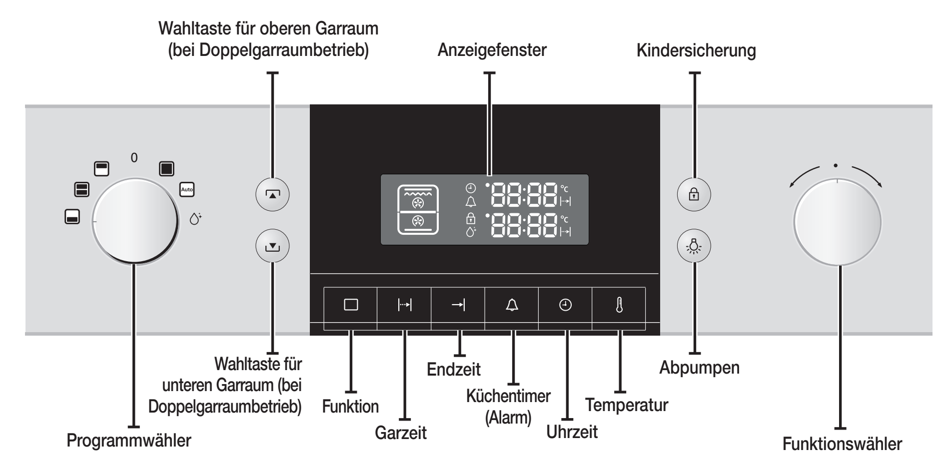









Bedienelemente des Backofens





Design der Gerätefront

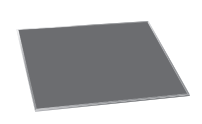
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

Zubehör

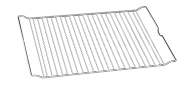
Ihr neuer Samsung Backofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können.



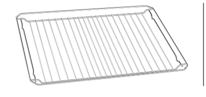
VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß eingesetzt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Backofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.



Garraumteiler
Sie müssen den Garraumteiler einsetzen, wenn Sie den Backofen im Doppelgarraummodus (Twin Cooking) verwenden möchten. Der Garraumteiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.



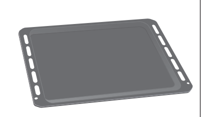
Kleiner Rost (je nach Modell)
Der kleine Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit der Fettpfanne einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.



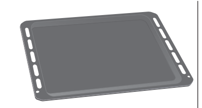
Großer Rost (je nach Modell)
Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen.



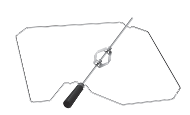




Fettpfanne (je nach Modell)
Die (tiefe) Fettpfanne ist gut zum Braten geeignet. Wenn Sie sie in Verbindung mit dem kleinen Rost einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen. Schieben Sie die Fettpfanne so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

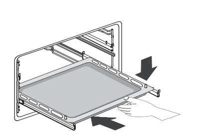


Backblech A,B (je nach Modell)
Das (flache) Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



Grillspieß (je nach Modell)
Der Grillspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Grillspieß kann im Einfachbetrieb nur auf Einschub 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Geräterückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie beim Grillen den schwarzen Handgriff.

Drehspieß und Schaschlik (je nach Modell)
Anwendung:
- Schieben Sie die Fettpfanne (kein Dreifuß) in Einschub 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Garraums, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V"-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.



Ausziehbare Schienen (je nach Modell)
- Wenn Sie den Rost oder das Back- bzw. Bratblech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbaren Schienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Rost oder das Blech auf die Führungsschienen, und schieben Sie diese dann vollständig in das Gerät.
  Schließen Sie die Tür des Geräts erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Garraum geschoben haben.





Testgerichte

Gemäß EN 60350

Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Spritzgebäck (Streifen)	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	150-170	20-30
		2	Heißluft	150-170	35-45
	Backblech + Fettpfanne	1+4	Heißluft	150-170	35-45
Small Cakes (Kleine Kuchen)	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	160-180	15-25
		2	Heißluft	150-170	30-35
	Backblech + Fettpfanne	1+4	Heißluft	150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Ober- und Unterhitze	160-180	25-35
		2	Heißluft	150-170	35-45
Hefeblechkuchen	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	150-170	65-75
		2	Heißluft	150-170	70-80
	Backblech + Fettpfanne	1+4	Heißluft	150-170	75-85
Gedeckter Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Heißluft	170-190	70-90
	Backblech + Großer Rost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3	Heißluft	170-190	80-100

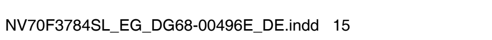
* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.
** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

Grillen

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot zum Toasten	Großer Rost	5	Großer Grill	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stück)	Kleiner Rost, Fettpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4	Großer Grill	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

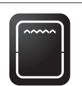
* Beefsteaks aus Rinderhackfleisch: Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.





Funktionen

Dieser Backofen bietet verschiedene Funktionen. Welche dieser Funktionen Sie aufrufen können, hängt davon ab, in welcher Betriebsart (Doppelgarraum mit Garraumteiler oder großer Garraum ohne Garraumteiler) der Backofen läuft. Wählen Sie zwischen:

	**Ober- und Unterhitze** Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 200°C
	**Heißluft** Die durch Heizelemente erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 170°C
	**Oberhitze mit Heißluft** Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190°C
	**Unterhitze mit Heißluft** Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190°C
	**Eco Grill** Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen. Empfohlene Temperatur: 240°C
	**Großer Grill** Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 240°C



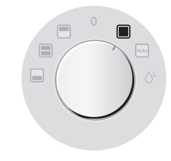



Nutzung ohne Garraumteiler

Bei Verwendung ohne Garraumteiler im großem Garraummodus funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für größere Mengen von Lebensmitteln oder wenn Sie Spezialzubehör wie den Grillspieß einsetzen. Im Einfachbetrieb können Sie alle Backofenfunktionen verwenden.

Großen Garraummodus auswählen 01

Nehmen Sie den Garraumteiler aus dem Backofen, um den **Garraum** ungeteilt zu verwenden.

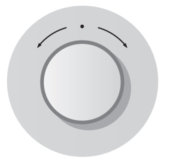


Bei Verwendung des großen **Garraums** können Sie alle Backofenfunktionen verwenden.

Nutzung ohne Garraumteiler		In dieser Betriebsart sind alle Funktionen verfügbar. Bei Verwendung des großen Garraums können Sie den Backofen in konventioneller Weise einsetzen.









Funktion auswählen | 02

Wenn Sie die **Taste Funktion** drücken, beginnt die Funktionsanzeige zu blinken..

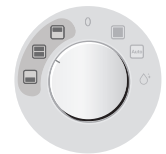
Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Einstellung aus.

Doppelgarraumbetrieb (Twin Cooking)

Dieser Backofen verfügt über das einzigartige Doppelgarraumsystem. Wenn Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten müssen, können Sie im oberen und unteren Garraum mit zwei verschiedenen Temperaturen arbeiten. Sie können auch, um Zeit und Energie zu sparen, entweder im oberen oder unteren Garraum kochen.

Doppelgarraummodus auswählen | 01

Setzen Sie den Garraumteiler in Einschub 3 ein, wenn Sie den Doppelgarraummodus verwenden möchten.



Je nach eingestellter Betriebsart für den Doppelgarraum können Sie zwischen diesen Funktionen wählen:

Oberer Garraum		Heißluft | Oberhitze + Heißluft | Großer und Eco Grill Durch die Verwendung des oberen Garraums können Sie Energie und Zeit sparen, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Doppelgarraummodus		Getrennte Zubereitung im oberen und unteren Garraum Im Doppelgarraummodus können Sie zwei Mahlzeiten mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen zubereiten.
Unterer Garraum		Heißluft | Unterhitze + Heißluft Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.





HINWEIS: Die Schritte 03/04 gelten für den oberen Garraum und die Schritte 06/07 für den unteren Garraum.



HINWEIS: Mit Hilfe der Auswahltaste für den oberen und unteren Garraum im Doppelgarraumbetrieb müssen Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen.



Garraum auswählen | 02

Drücken Sie die **Garraum-Wahltaste**. Die Garraumnummer blinkt.



03 | Einstellungen für den oberen Garraum

Wenn Sie die **Taste Funktion** drücken, blinkt die Anzeige für den oberen Garraum.



Temperatur für den oberen Garraum einstellen | 04

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige für die den oberen Garraum



05 | Garraum auswählen

Drücken Sie die **Garraum-Wahltaste.** Die Garraumnummer blinkt.

Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Einstellung aus.



Einstellungen für den unteren Garraum | 06

Wenn Sie die **Taste Funktion** drücken, blinkt die Anzeige für den unteren Garraum.



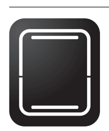
07 | Temperatur für den unteren Garraum einstellen

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige für den unteren Garraum



Zubereitungshinweise

OBER- UND UNTERHITZE

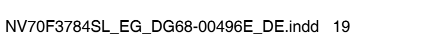


Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

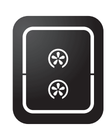
Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Ganzes Hähnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 - 220 °C	50 - 70

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Kruste (1500 - 2000 g) Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 - 200 °C	120 - 150
Tiefgefrorene Lasagne (500 - 1000 g)	3	Großer Rost	180 - 200 °C	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) 3- bis 4-mal, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	240 °C	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) 3- bis 4-mal, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	13 - 20
Tiefgefrorene Koteletts oder Hackfleisch (350 - 1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	25 - 35
Tiefkühlschnitzel, Hackfleisch, Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3 / 2	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 °C	40 - 50
Backkartoffeln (halbieren) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200 °C	30 - 45
Roulade mit Pilzfüllung, tiefgefroren (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200 °C	40 - 50
Biskuit (250 - 500 g)	2	Großer Rost	160 - 180 °C	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Großer Rost	170 - 190 °C	40 - 50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180 °C	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Großer Rost	190 - 200 °C	25 - 30





HEISSLUFT



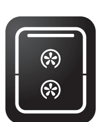
Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g), Mit Öl bestreichen und würzen	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 - 200 °C	40 - 50
Backbananen (3-5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Großer Rost	220 - 240 °C	15 - 25
Bratäpfel 5 - 8 Stück je 150 - 200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Feuerfestes Gefäß verwenden.	3	Großer Rost	200 - 220 °C	15 - 25
Hacksteak (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200 °C	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Backblech	180 - 200 °C	50 - 65
Tiefgefrorene Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200 °C	25 - 35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200 °C	20 - 30
Tiefkühlpizza (300 - 1000 g)	2	Großer Rost	200 - 220 °C	15 - 25
Apfelkuchen mit Mandeln (500 - 1000 g)	2	Großer Rost	170 - 190 °C	35 - 45
Frische Croissants (200 - 400 g) (Fertigteig)	3	Backblech	180 - 200 °C	15 - 25





OBERHITZE MIT HEISSLUFT



Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	180 - 200 °C	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230 °C	80 - 120
Ganzes Hähnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Ofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 – 220 °C	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	180 - 200 °C	15 - 35
Hähnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 - 220 °C	25 - 35
Gebratener Fisch (500 - 1000 g) Feuerfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Großer Rost	180 - 200 °C	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220 °C	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200 °C	25 - 35



UNTERHITZE MIT HEISSLUFT



Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Großer Rost	180 - 200 °C	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücke, tiefgefroren (300 - 600 g). Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 25
Frikadellen mit Sauce (250 - 500 g) Feuerfestes Gefäß verwenden	3	Großer Rost	180 - 200 °C	25 - 35
Blätterteigstreifen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 °C	15 - 23
Cannelloni mit Sauce (250 - 500 g) Feuerfestes Gefäß verwenden	3	Großer Rost	180 °C	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 30
Pizza, selbst gemacht (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220 °C	15 - 25
Brot, selbst gemacht (700 - 900 g)	2	Großer Rost	170 - 180 °C	45 - 55






ECO GRILL

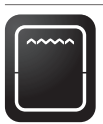


Es wird empfohlen, den Backofen mit dem Eco Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2 - 4 je 75 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen**)**	3	Großer Rost	200 °C	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	15 - 25
Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g) In den kalten Backofen legen, mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 35
Tiefkühlpizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Kleiner Rost + Backblech	180 - 200 °C	23 - 30



GROSSER GRILL



Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Würstchen (dick) 5-10 Stück	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	220 °C	5 - 8 Umdrehen 5 - 8
Würstchen (dünn) 8-12 Stück	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	220 °C	4 - 6 Umdrehen 4 - 6
Toast 5-10 Stück	5	Großer Rost	240 °C	1 - 2 Umdrehen 1 - 2





Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur	Garzeit (Min.)
Käsetoast 4-6 Stück	4	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200 - 500 g)	3	Backblech	200 °C	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	240 °C	8 - 10 Umdrehen 5 - 7

Einstellungen



Bei Verwendung des Garraumteilers können Sie für den oberen und unteren Garraum unterschiedliche Einstellungen verwenden (z.B. unterschiedliche Abschaltzeiten, Garzeiten, Temperaturen und Alarmeinstellungen). Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um die Einstellungen für Garräume zu ändern und zu übernehmen:

Oberer Garraum

Unterer Garraum

Wählen Sie bei Verwendung des Garraumteilers den Garraum aus, ehe Sie Einstellungen übernehmen oder ändern.



Die Startzeitvorwahl (Auswählen von End- und Garzeit) kann im Doppelkammerbetrieb nicht eingestellt werden.

GARZEIT EINSTELLEN



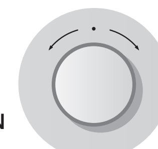
Stunde einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.

1:30

02 | Garzeit bestätigen

Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.



Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Einstellung aus.

OPTIONAL | ENDZEIT HINZUFÜGEN



Endzeit einstellen | 03

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** drücken, blinkt die Endzeitanzeige.



04 | Endzeit bestätigen

Drücken Sie entweder erneut die Taste zum Einstellen der **Endzeit,** oder warten Sie 3 Sekunden.

NV70F3784SL_EG_DG68-00496E_DE.indd 24 10/04/2013 08:31:57

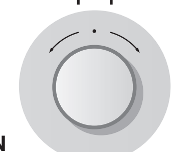
ENDZEIT EINSTELLEN

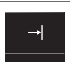


12:00

Endzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** drücken, blinkt die Endzeitanzeige.





13:45

02 | Endzeit bestätigen

Drücken Sie entweder erneut die Taste zum Einstellen der **Endzeit**, oder warten Sie 3 Sekunden.

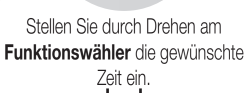
OPTIONAL | GARZEIT HINZUFÜGEN



0:00

Garzeit einstellen | 03

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** drücken, blinkt der Garzeitanzeige.





0:45

04 | Garzeit bestätigen

Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.

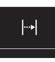
EINGESTELLTE ZEITEN ÄNDERN

 oder 

Gewünschte Zeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen von **Endzeit** oder **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.

Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Einstellung.

 oder 

Geänderte Zeit bestätigen

Wenn Sie die Taste zum Einstellen von **Endzeit** ooder **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.

TEMPERATUR ÄNDERN



200°C

Temperatur einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein.



180°C

02 | Temperatur bestätigen

Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang warten, ist die neue Temperatur eingestellt.



UHRZEIT EINSTELLEN



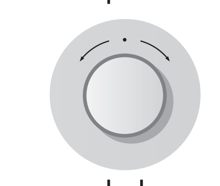
Stunde einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.



Minuten einstellen | 02

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Minutenanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Zeit ein.



03 | Zeit bestätigen

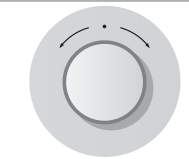
Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** erneut, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

KÜCHENTIMER VERWENDEN



Küchentimer einstellen | 01

Wenn Sie die **Küchentimer-Taste** drücken, blinkt die Alarmanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Alarmzeit ein.



02 | Alarmzeit bestätigen

Drücken Sie die **Küchentimer-Taste** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden. Nun ist die Alarmzeit eingestellt.

KÜCHENTIMER DEAKTIVIEREN

Halten Sie die **Küchentimer-Taste** zwei Sekunden lang gedrückt. Die Alarmzeit wird ausgeblendet und die Zeit wird angezeigt.

ZEITANZEIGE



Drücken Sie während des Kochens die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**, um die Uhrzeit anzuzeigen.

TONSIGNAL

Um das Tonsignal zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.

NV70F3784SL_EG_DG68-00496E_DE.indd 26 10/04/2013 08:31:58



BELEUCHTUNG



Drücken Sie die **Taste für Beleuchtung** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.



Die untere Beleuchtung ist nur bei bestimmten Modellen vorhanden.

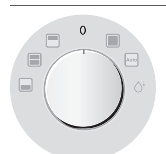
Drücken Sie die **Taste für Beleuchtung** einmal für volle Beleuchtung, zweimal für Oberlicht, dreimal für Unterlicht und viermal, um sie auszuschalten.

KINDERSICHERUNG



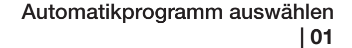
Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt. Das Schlüsselsymbol zeigt die Verriegelung an.

ABSCHALTUNG



Zum Auschalten des Backofens stellen Sie den Programmwähler auf „0“.

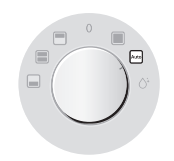
automatikprogramme

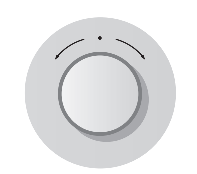


Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen 15 verschiedenen Automatikprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.

Automatikprogramm auswählen | 01

Nehmen Sie zum Verwenden eines Automatikprogramms den Garraumteiler aus dem Gerät.





Rezept auswählen | 02

Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Rezept aus.

03 | Gewicht einstellen

Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Gewicht ein.





AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
1	**Tiefkühlpizza**	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Großer Rost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des großen Rosts legen.
2	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
3	**Hausgemachte Lasagne**	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Großer Rost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen.
4	**Pizza, selbst gemacht**	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Backblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
5	**Rindersteaks**	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die marinierten Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
6	**Rinderbraten**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das marinierte Rindfleisch auf den kleinen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
7	**Schweinefleisch**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das marinierte Schweinefleisch auf den kleinen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
8	**Lammkoteletts**	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem kleinen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Koteletts, die zweite für dicke.
9	**Hähnchenteile**	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den kleinen Rost legen.



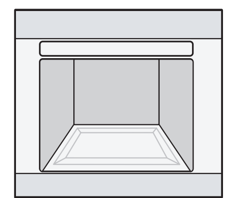

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
10	**Ganzes Hähnchen**	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den kleinen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
11	**Bratfisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den kleinen Rost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
12	**Gebratenes Gemüse**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Fettpfanne	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, in die Fettpfanne geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
13	**Marmorkuchen**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Großer Rost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
14	**Obstkuchenboden**	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 - 0,3 (Törtchen)	Großer Rost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung ist für einen Tortenboden, die zweite für 6 kleine Törtchen.
15	**Muffins**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Großer Rost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.

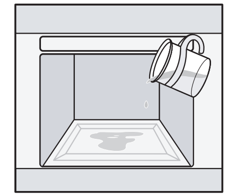


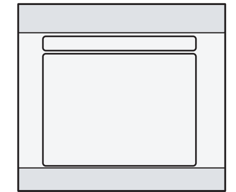

Reinigung und Pflege

DAMPFREINIGUNG (JE NACH MODELL)

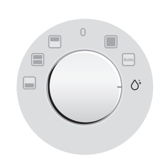
Wenn Ihr Backofen schmutzig ist und gereinigt werden muss, verwenden Sie die eingebaute Dampfreinigung. Die Dampfreinigung kann verwendet werden, wenn der Backofen abgekühlt ist.

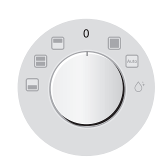


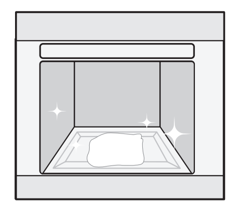




1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Backofens.
3. Schließen Sie die Backofentür.







4. Stellen Sie den Programmwähler auf Dampfreinigung. Sobald Sie die Dampfreinigungsfunktion auswählen, erscheint in der Anzeige die Meldung „SC“ und die Dampfreinigung wird automatisch gestartet.
5. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Programmwähler auf Aus, um die Dampfreinigung zu beenden.
6. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen sauberen Tuch.

 **Hinweise zur Dampfreinigung**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem Schwamm und Reinigungsmittel oder mit einer weichen Bürste. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Entfernen Sie die Putzrückstände im Inneren des Backofens mit einem weichen Tuch und klarem Wasser. Vergessen Sie nicht, auch unter der Backofendichtung zu reinigen.
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Backofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.



SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Gerätetür in einem Winkel von etwa 30° geöffnet.
2. Stellen Sie den Programmwähler auf den Betrieb ohne Garraumteiler.
3. Drücken Sie die Taste Funktion.
4. Stellen Sie das Gerät mit dem Funktionswähler auf Heißluftbetrieb ein.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 °C ein.
6. Schalten Sie den Backofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (JE NACH MODELL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Backofentemperaturen von 200 °C und mehr ab, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Höhere Temperaturen führen zu schnellerem Abbrennen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie alle Innenflächen des Backofens so, wie im Abschnitt zur Reinigung unten beschrieben.
3. Stellen Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
5. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: STELLEN SIE SICHER, DASS DER BACKOFEN UND DAS ZUBEHÖR VOR DEM REINIGEN ABGEKÜHLT SIND.

Innenseite des Backofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Backofentür nicht von Hand.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Außenseiten des Backofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Backofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Backofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

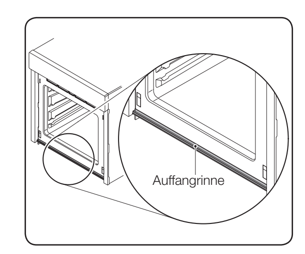






Auffangrinne

- Die Auffangrinne dient dem Schutz der Küchenmöbel, indem Wasser und Feuchtigkeit, die während des Backofenbetriebs entstehen, aufgefangen werden. Reinigen Sie die Auffangrinne nach jeder Verwendung des Backofens.

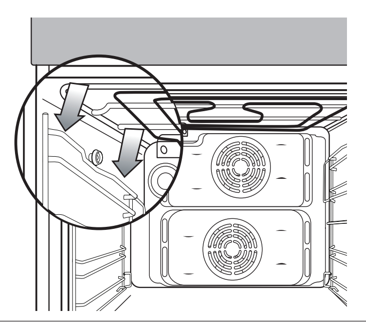


Seitengitter

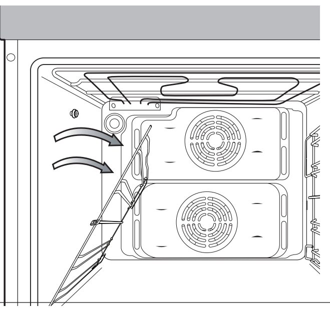
Zum Reinigen des Backofens können die Seitengitter abgenommen werden.

ABNEHMEN DER SEITENGITTER (JE NACH MODELL)

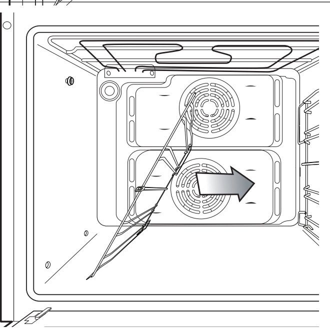
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.



2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1,2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.



ERSTREINIGUNG

Reinigung vor Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, Schleiftücher oder schleifende Substanzen, da diese die Ofenflächen beschädigen könnten.
Verwenden Sie warmes Wasser, Reinigungsmittel und ein weiches, sauberes Tuch, um das Backblech, die Fettpfanne, die Roste und das andere Zubehör sowie den Innenraum und die Einschübe an der Backofenseite zu reinigen. Die Frontpartie sollten Sie mit einem feuchten, weichen und sauberen Tuch reinigen.
Prüfen Sie, ob die Uhr des Backofens korrekt eingestellt ist und nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen. Lassen Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200 °C im großen Garraummodus (ohne Garraumteiler) mit Heißluft laufen. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Backofen. Diese Rückstände erkennen Sie an ihrem unverkennbaren Geruch. Dies ist also normal. Achten Sie in dieser Zeit auf ausreichende Belüftung der Küche.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht warm wird?	• Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Backofen anschalten. • Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Einstellen der Uhrzeit • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schalten Sie den Sicherungsautomaten wieder ein. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?	• Es hat einen Stromausfall gegeben. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Backofens nicht angeht?	• Die Beleuchtung des Backofens ist defekt. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Backofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Backofens solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.







FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S-01	Sicherheitsabschaltung. Das Gerät läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. Unter 105 °C 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Gerät ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
-dE-	Garraumteiler fehlt. Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für den Betrieb des oberen oder unteren Garraums oder des Doppelgarraums ein. Entnehmen Sie den Garraumteiler zur Verwendung des großen Garraums
E-**[1]	Ein Fehler des Geräts kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie das Gerät ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.




1) ** Gültig für alle Nummern.

NV70F3784SL_EG_DG68-00496E_DE.indd 34 10/04/2013 08:32:00

Notizen










Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DG68-00496E